

BOLO DE AMENDOIM ESPECIAL

INGREDIENTES

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 ½ xícara (chá) açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher(sopa) de margarina
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído
- 400 g de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite sem soro
- 2 xícara (chá) de amendoim torrado e triturado

MODO DE PREPARO

Para a massa, bata as claras em neve, junte as gemas e, sem parar de bater, acrescente aos poucos o açúcar, o leite morno misturado com a margarina derretida e a farinha de trigo. Acrescente o amendoim e o fermento em pó. Leve em forma untada e enfarinhada ao forno preaquecido até dourar.

Para o recheio, misture o leite condensado, o leite de coco as gemas e margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Misture o amendoim e com o bolo frio, corte-o em três partes horizontalmente, e espalhe o recheio já frio.

Reserve.

Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e espalhe sobre o bolo. Cubra com amendoim torrado e triturado para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51324-bolo-de-amendoim-especial.html>